

シェラトン都ホテル東京
自分の手で“仕上げる”、夏だけの新体験
感性を重ねて仕立てたミクソロジーカクテル 2 種を発売

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、メインバー M BAR において、2025 年 7 月 1 日（火）から 8 月 31 日（日）までの期間、夏を感じる爽やかなフルーツカクテル 2 種を提供します。

本メニューでは、マンゴーやパッションフルーツの風味を活かしたフローズスタイルのカクテルを、素材の味と香りを引き出した“ミクソロジーカクテル”としてご用意。さらに、最後の仕上げはお客様ご自身の手で。炭酸をグラスに注いでいただくことで、味わいの変化とともに、カクテルを“完成させる”楽しさをご体験いただけます。

バーテンダーが数ある炭酸飲料の中から選んだのは、磨かれた水を使用し、雑味のないクリアな味わいで知られる「三ツ矢サイダー」。強すぎないやさしい炭酸と、上品で爽やかな甘さが、フルーツやハーブの繊細な風味を引き立て、絶妙なバランスを生み出します。夏だけの特別な一杯を都会の喧騒を離れた白金の隠れ家「メインバー M BAR」でどうぞお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。

※ミクソロジーカクテル：果実やハーブなど素材本来の香味を生かして仕立てるカクテルスタイルです。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
シェラトン都ホテル東京 マーケティング部
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-3132
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

別紙

■概要

【販売期間】 2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

【時 間】 月曜日～土曜日 17:00～24:00（L.O. 23:30）、日曜日 17:00～22:00（L.O. 21:30）

※月曜日が祝日の場合、日曜日 17:00～24:00、月曜日 17:00～22:00

【料 金】 各 2,700 円

【メニュー】



●マンゴーとバジルのフローズンカクテル

マンゴーの濃厚な甘みを生かしたフローズンに、やさしい炭酸が爽やかさを添える夏の一杯。仕上げに加えるバジルが香りの層を生み出し、味わいに奥行きを与える、ミクソロジースタイルの一杯です。



●パッションフルーツと大葉のフローズンカクテル

甘酸っぱいパッションフルーツに大葉の清涼感を重ねた、夏らしいフレッシュなカクテル。ミクソロジーの技法を取り入れ、果実とハーブの個性を引き出した味わいは、炭酸を注ぐことで完成します。

メインバー M BAR

カウンター、ソファ、間接照明のみの個室など、シーンに合わせて選べる多彩な空間を備えた大人の隠れ家。上質なお酒とともに、静かなひとときをお過ごしいただけます。



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 B1 メインバー M BAR

TEL：0120-95-6638（受付時間 15:00～24:00）

ご予約 URL（お席をご予約いただけます）

<https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-mbar/reserve>

※右の二次元バーコードからもお席をご予約いただけます。

※写真はイメージです。

※未成年の方のご利用はご遠慮いただいております。

※料金には消費税・サービス料10%が含まれております。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。



以上